

FRANÇOIS  
PLANTATION

Rum bar & Restaurant  
Saint-Barth

*Le chef Emmanuel Motte a imaginé la carte comme un clin d'œil à l'histoire du lieu, une cuisine française sophistiquée et empreinte de couleurs locales.*


## Entrées

Ceviche de daurade coryphène, avocat et maracuja <i>Mahi Mahi ceviche, avocado and passion Fruit</i>	32€
Terrine de foie gras maison, condiment Victoria et brioche bouchon <i>Home made foie gras terrine, pineapple chutney, our brioche</i>	28€
Homard, salade de pomme de terre <i>French Lobster, warm fingerling potatoes</i>	49€
Pressé de légumes confits et grillés, chèvre frais 	26€
<i>Grilled confit vegetables, creamy goat cheese</i>	
Langoustine Royale au caviar oscietre Petrossian, fine crème de chou-fleur <i>Langoustine with 'oscietre' caviar from the Petrossian house, cauliflower cream and lime</i>	83€
Noix de Saint-Jacques en coque, beurre à la truffe Mélanosporum <i>Sea scallops served in the Shell, Melanosporum black truffle butter</i>	49€
Ravioles de langouste à l'écume <i>Caribbean lobster ravioli and foam</i>	32€
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano 	20€
<i>Arugula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano</i>	
Roquette et mâche, Parmigiano Reggiano, truffe noire Mélanosporum 	39€
<i>Arugula and lamb's salad, Parmigiano Reggiano, Melanosporum black truffle</i>	
Risotto Arborio à la truffe noire Mélanosporum <i>Arborio Risotto with Melanosporum black truffle</i>	42€

## Mer

Dos de cabillaud rôti, fine crème de Tarbais a la truffe Mélanosporum, compoté de tomate	61€
<i>Roasted codfish, Tarbais beans cream with Melanosporum black truffle and tomato compote</i>	
Sole meunière, écrasé de pommes de terre Ratte, pulpe de citrons confits	72€
<i>Sole meuniere, crushed ratte potatoes with lemon confit</i>	
Filet de bar aux aromates, bayaldi de légumes	56€
<i>Sea bass fillet with herbs, vegetables provencal way</i>	
Bouillabaisse de pêche locale et condiments, notre plat signature Les poissons sont pêchés par Patrick Laplace, pêcheur Saint Barth	68€
<i>Our local fish bouillabaisse and condiments, our signature dish</i>	

## Terre

Côte de veau rôtie, crème de morilles au vin jaune, et légumes braisés au jus	59€
<i>Roasted veal chop, yellow wine sauce with Morels, braised vegetable</i>	
Souris d'agneau braisée à l'ananas, légumes au colombo	39€
<i>Pineapple braised shank of lamb, vegetables with Colombo spices</i>	
Filet de bœuf Rossini, écrasé de pomme de terre ratte à la truffe Melanosporum	62€
<i>Rossini beef fillet, crushed ratte potatoes with Melanosporum black truffle</i>	
Poulette de Bresse de chez Mieral, façon Paul Bocuse, pommes de terre ratte et oignon Cipollini	124€ / 2 pers
<i>Mieral Bresse Pullet, Paul Bocuse way, fingerling potatoes and Cipollini onion</i>	
Colombo de légumes 	35€
<i>Vegetables colombo</i>	

 = Végétarien

Nous tenons à la disposition de notre aimable clientèle un tableau présentant les allergènes mis en œuvre dans chacune de nos recettes

Veillez noter que nos viandes bovines sont d'origine France et Allemagne

Prix nets en euros et service inclus